

Ravioli aux crevettes

Préparation et cuisson: env. 1¼ heure
Pour env. 40 pièces

Pâte à ravioli

250 g de farine	
½ c. à café de sel	verser dans une terrine
1 ½ dl de liquide (2 œufs frais, 1 c. à s. d'huile d'olive, de l'eau)	bien battre le tout, ajouter, mélanger, pétrir env. 15 min en une pâte lisse et élastique qui ne colle plus aux mains et où apparaissent de petites bulles et des striures. Former une boule, laisser reposer env. 30 min à température ambiante sous une terrine renversée, préalablement rincée à l'eau chaude.

Farce aux crevettes

1 c. à soupe d'huile d'olive	chauffer dans une casserole
1 oignon en botte avec fanes, bulbe haché, fanes en rouelles	faire revenir
1 petit fenouil (env. 160 g), haché fin	ajouter, étuver env. 10 min à couvert, jusqu'à ce qu'il soit tendre, laisser refroidir
300 g de crevettes cuites, grossièrement hachées	
2 c. à soupe de mascarpone	ajouter, mélanger
¼ de c. à café de sel	
un peu de poivre du moulin	assaisonner
1 œuf frais, battu	pour badigeonner

Façonnage: partager la pâte en deux, couvrir et réserver une moitié. Abaisser l'autre moitié en rectangle sur env. 2 mm sur un peu de farine. Détacher constamment la pâte du plan de travail, fariner légèrement celui-ci. Avec la roulette à pâte, couper l'abaisse en largeur en lanières d'env. 11 cm. Ne façonner qu'une rangée à la fois. Couvrir le restant de pâte avec un linge humide. Répartir en long la farce par portions de la taille d'une noix sur la partie inférieure de la lanière en laissant un espace d'env. 2 cm entre celles-ci, badigeonner d'œuf la moitié libre de la lanière, la rabattre sur la farce. Presser le bord longitudinal en évacuant l'air enfermé. Subdiviser les ravioli avec la tranche de la main et les séparer à la roulette à pâte. Poser les ravioli sur un linge fariné. Procéder de même pour la pâte et la farce restantes.

Sauce au safran

quelques filaments de safran, trempés dans	
3 dl de fumet de poisson du commerce ou de bouillon de légumes	porter à ébullition dans une casserole, baisser le feu, cuire env. 10 min à feu doux
1 ½ dl de crème	ajouter, porter à ébullition
sel	
un peu de poivre du moulin	assaisonner

Cuisson des ravioli: pocher par portions env. 6 min dans l'eau salée frémissante, égoutter, dresser, napper de sauce.

Par personne: lipides 30 g, protéines 29 g, hydrates de carbone 50 g, 2458 kJ (588 kcal)

